



*La Loggia nasce nel 1864 per ospitare le opere di Michelangelo in occasione di Firenze Capitale.*

*Dal 1876 l'edificio neoclassico è stato adibito a Ristorante e Caffè letterario e ha attraversato oltre un secolo di storia e cultura fiorentina ed italiana fino ai giorni nostri.*

*Oggi, con la gestione dei fratelli Caprarella, è un ristorante dalla vista mozzafiato sulla Culla del Rinascimento che offre ai suoi ospiti un menù attento alla tradizione ma anche all'innovazione della cucina toscana.*

*Benvenuti e buon appetito dalla nostra terrazza su Firenze.*



## **BISTECCA ALLA FIORENTINA**

### ***Grilled steak***

#### **CHIANINA € 95 al kg.**

Costata; taglio minimo 700 gr. 66,5

*Grilled Chianina ribeye steak: minimum cut 700 gr.*

Bistecca alla Fiorentina nel filetto; taglio minimo 1400 gr. 133

*Florentine T-Bone steak: minimum cut 1400 gr.*

#### **PEZZATA ROSSA € 65 al kg.**

Costata; taglio minimo 600 gr. 39

*Grilled Chianina ribeye steak: minimum cut 600 gr.*

Bistecca alla Fiorentina nel filetto; taglio minimo 1200 gr. 78

*Florentine T-Bone steak: minimum cut 1200 gr.*

#### **BLACK ANGUS USA € 120 al kg.**

Bistecca alla Fiorentina nel filetto; taglio minimo 1200 gr. 144

*Florentine T-Bone steak: minimum cut 1200 gr.*

#### **LA TAGLIATA**

Tagliata alla griglia con valeriana e scaglie di Grana Padano 7 32

*Sliced grilled beef with Valerian and Grana Padano cheese*

## **DAL GIAPPONE**

### ***From Japan***

Wagyu Beef A5 250 gr. 100

## TARTARE DI MANZO

### *Raw Beef tartare*

**Steak tartare condita** <sup>3,12</sup> 22

**Sale, olio, acciughe, cipolle, capperi, prezzemolo, tabasco, Worcestershire sauce, tuorlo d'uovo**

*Seasoned Beef Steak tartare with salt, olive oil, anchovies, onions, capers, parsley, tabasco, Worcestershire sauce, egg yolk*

**Tartare di manzo con burratina e tartufo nero** <sup>7</sup> 26

*Raw beef tartare with burrata cheese and black truffle*

**Tartare di manzo con tuorlo fritto e crema di** 24

**formaggio** <sup>1,3,7</sup>

*Raw beef tartare with fried yolk and cheese cream*

## FILETTO DI MANZO

### *Beef fillet*

**Alla griglia** 30

*Grilled*

**Alla Rossini, con paté de foie gras, Madeira e tartufo** 44

**nero fresco** <sup>1,9,12</sup>

*In "Rossini style" with paté de foie gras, Madeira and fresh black truffle*

**Al Pepe Verde e Cognac** <sup>7,9,10</sup> 32

*White Green Pepper and Cognac*

**Filetto alla griglia con trifola di funghi porcini\*** 36

*Grilled beef fillet with sautéed mushrooms\**

## HAMBURGER

### **Servito con patatine fritte**

### *Served with french fries*

**Italian Burger** 22

**Burratina, pomodorini confit e pesto di basilico** <sup>1,6,7,8</sup>

*Burrata cheese, confit cherry tomatoes and basil pesto*

**La Loggia Burger** 25

**Crema di parmigiano al tartufo, bacon, senape e**

**cipolla caramellata** <sup>1,7,10</sup>

*Truffled parmesan cream, bacon, mustard and caramelized onions*

# **MENU DI TERRA**

## **ANTIPASTI *Starters***

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Tagliere La Loggia</b> <sup>1,7</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>22</b> |
| <b>Prosciutto crudo toscano semi-dolce 22 mesi e finocchiona del salumificio Renieri, terrina di fegatini, crostone ai funghi porcini*, pecorino toscano, coccoli e stracchino</b><br><i>Tuscan ham, fennel salami, chicken liver terrine, Porcini mushrooms crostone, pecorino cheese, stracchino cheese and coccoli (fried dough balls)</i> |           |
| <b>Terrina di fegatini con pan brioche tostato e crema di sedano rapa</b> <sup>1,3,7,9</sup>                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>16</b> |
| <i>Chicken liver terrine with toasted pan brioche and celeriac cream</i>                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |
| <b>Crostone di pane toscano con funghi porcini*</b> <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>10</b> |
| <i>Porcini mushrooms crostone*</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |
| <b>Prosciutto crudo toscano semi-dolce 22 mesi del Salumificio Renieri con coccoli e stracchino</b> <sup>1,7</sup>                                                                                                                                                                                                                            | <b>18</b> |
| <i>Tuscan ham with "coccoli" (fried dough balls) and stracchino cheese</i>                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |
| <b>Flan di verdure di stagione con crema al pecorino</b> <sup>1,3,7</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>12</b> |
| <i>Seasonal vegetable flan with Pecorino cheese cream</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |
| <b>Carpaccio di manzo con julienne di carciofi e scaglie di grana</b> <sup>7</sup>                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>16</b> |
| <i>Beef carpaccio with artichoke julienne and Parmesan cheese flakes</i>                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |
| <b>Uova all'occhio di bue con tartufo fresco</b> <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>18</b> |
| <i>Fried eggs with fresh black truffle</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |
| <b>Degustazione di formaggi</b> <sup>7,8,12</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>24</b> |
| <b>Pecorino toscano stagionato in grotta, Briaco Ocelli, gorgonzola piccante, caprino stagionato e Grana Padano, con marmellata di peperoncino, miele, cipolla caramellata e noci</b><br><i>Cheese tasting with spicy pepper jam, honey, caramelized onions and nuts</i>                                                                      |           |

## PRIMI PIATTI *First courses*

|                                                                                                  |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Zuppetta di funghi misti* 9</b>                                                               | <b>16</b> |
| <i>Mixed mushrooms soup</i>                                                                      |           |
| <b>Gnocchetti di zucca con ragù di anatra 1,3,7,9</b>                                            | <b>20</b> |
| <i>Pumpkin gnocchi with duck ragout</i>                                                          |           |
| <b>Pici schiacciati cacio e pepe d'autore al tartufo 1,7,9</b>                                   | <b>22</b> |
| <i>Pici pasta with pecorino cheese, black pepper and black truffle</i>                           |           |
| <b>Pici schiacciati al sugo della Nonna Gelsomina con polpettine di manzo fatte a mano 1,7,9</b> | <b>18</b> |
| <i>Pici pasta with tomato sauce and beef meatballs</i>                                           |           |
| <b>Fusilloni al ragù toscano tagliato a mano 1,7,9</b>                                           | <b>16</b> |
| <i>Fusilloni pasta with hand-cut Tuscan ragout</i>                                               |           |
| <b>Tagliatelle di pasta fresca con trifola di funghi porcini* 1,3,9</b>                          | <b>18</b> |
| <i>Fresh tagliatelle pasta with sautéed Porcini mushrooms*</i>                                   |           |

## SECONDI PIATTI *Second courses*

|                                                                                                                             |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Ossobuco di vitella alla fiorentina 9</b>                                                                                | <b>26</b> |
| <i>Florentine ossobuco with tomato sauce and onions</i>                                                                     |           |
| <b>Ossobuco di vitella ai funghi porcini* 9</b>                                                                             | <b>34</b> |
| <i>Ossobuco with mushrooms</i>                                                                                              |           |
| <b>Controfiletto di cervo con la sua demi-glace, zucca candita e salsa senape e mirtilli 10</b>                             | <b>34</b> |
| <i>Venison sirloin with its demi-glace, candied pumpkin, and mustard and blueberry sauce</i>                                |           |
| <b>Carrè di agnello ripieno della sua tartare impanato al panko e fritto, con carciofi e insalatina di sottobosco 1,3,6</b> | <b>28</b> |
| <i>Rack of lamb stuffed with its tartare, breaded in panko and fried, with artichokes and red fruits salad</i>              |           |
| <b>Carciofo ripieno di purè di patate impanato al panko, con scamorza alla piastra e coulis di pomodoro datterino 1,7</b>   | <b>16</b> |
| <i>Artichokes stuffed with mashed potatoes breaded in panko with grilled scamorza and datterino tomato coulis</i>           |           |

# MENU DI MARE

## **ANTIPASTI *Starters***

|                                                                                                          |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Tartare di salmone servita con crema di avocado° 4</b>                                                | <b>26</b> |
| <i>Salmon tartare with avocado cream°</i>                                                                |           |
| <b>Avocado toast con salmone fresco marinato e crema d'avocado 1,4</b>                                   | <b>18</b> |
| <i>Avocado toast with marinated salmon and avocado cream</i>                                             |           |
| <b>Crudo di gamberi rossi (6 pz)* 2</b>                                                                  | <b>36</b> |
| <i>Raw red prawns (6 pcs)</i>                                                                            |           |
| <b>Ostriche Gillardeau 6 pz (secondo disponibilità) 14</b>                                               | <b>36</b> |
| <i>Gillardeau oysters 6 pcs. (according to availability)</i>                                             |           |
| <b>Tartare di tonno con maionese alla soia° 3,4,6</b>                                                    | <b>26</b> |
| <i>Tuna tartare with soy mayonnaise°</i>                                                                 |           |
| <b>Bon bon di gamberi ripieni di mozzarella e ricotta di bufala su coulis di pomodoro e olive* 1,2,7</b> | <b>20</b> |
| <i>Prawn bon bon stuffed with mozzarella and buffalo ricotta on tomato and olive coulis</i>              |           |

## **PRIMI PIATTI *First courses***

|                                                                                                                           |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Tagliatelle fresche all'astice (1/2 astice) 1,2,3</b>                                                                  | <b>38</b> |
| <i>Fresh tagliatelle pasta with lobster (1/2 lobster)</i>                                                                 |           |
| <b>Risotto burro, limone, parmigiano e capesante 7,9,14</b>                                                               | <b>22</b> |
| <i>Risotto with butter, lemon, parmesan and scallops</i>                                                                  |           |
| <b>Linguine al riccio di mare con zafferano e quinoa croccante* 1,9,14</b>                                                | <b>24</b> |
| <i>Linguine with sea urchins, saffron and crunchy quinoa*</i>                                                             |           |
| <b>Sfoglia di pasta fresca ripiena di gamberi, scamorza e melanzane, su guazzetto di pomodorini e cozze* 1,2,3,7,9,14</b> | <b>20</b> |
| <i>Fresh pasta sheet filled with prawns, scamorza and aubergines, on a tomato sauce with mussels</i>                      |           |

## SECONDI PIATTI *Second courses*

|                                                                                                                                                     |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Fritto misto di calamari, gamberi e patatine fritte* 1,2</b>                                                                                     | <b>22</b> |
| <i>Fried calamari and prawns, served with French fries</i>                                                                                          |           |
| <b>Trancio di salmone all'arancia con insalatina di finocchi, arance a vivo e mandorle tostate, il tutto servito con salsa al vino rosso 4,8,12</b> | <b>32</b> |
| <i>Salmon with fennel salad, oranges and toasted almonds, served with red wine sauce</i>                                                            |           |
| <b>Perle di ricciola scottata, con julienne di carciofi, la sua crema e polvere di liquirizia 1,4,9</b>                                             | <b>36</b> |
| <i>Seared amberjack pearls, with artichoke julienne, its cream and liquorice powder</i>                                                             |           |

## CONTORNI *Side dishes*

|                                                                                                         |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Patate al forno</b>                                                                                  | <b>7</b>  |
| <i>Roast potatoes</i>                                                                                   |           |
| <b>Patate fritte* 1</b>                                                                                 | <b>7</b>  |
| <i>Fried potatoes</i>                                                                                   |           |
| <b>Insalata di finocchi e arance pelate a vivo, con riduzione di vino rosso e mandorle tostate 8,12</b> | <b>8</b>  |
| <i>Fennel and peeled orange salad, with red wine reduction and toasted almonds</i>                      |           |
| <b>Fagioli all'olio EVO</b>                                                                             | <b>7</b>  |
| <i>White beans in extra-vergin olive oil</i>                                                            |           |
| <b>Insalata mista</b>                                                                                   | <b>8</b>  |
| <i>Mixed salad</i>                                                                                      |           |
| <b>Insalata di pomodori marinda</b>                                                                     | <b>8</b>  |
| <i>Marinda tomatoes</i>                                                                                 |           |
| <b>Carciofi fritti 1</b>                                                                                | <b>10</b> |
| <i>Fried artichokes</i>                                                                                 |           |
| <b>Trifola di funghi porcini*</b>                                                                       | <b>16</b> |
| <i>Sautéed Porcini mushrooms</i>                                                                        |           |
| <b>Spinaci saltati all'olio EVO</b>                                                                     | <b>7</b>  |
| <i>Spinach in extra-vergin olive oil</i>                                                                |           |

## COCKTAIL

|                                                                           |           |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Aperol Spritz</b>                                                      | <b>10</b> |
| <i>Aperol, prosecco sup. di Valdobbiadene, soda</i>                       |           |
| <b>Hugo Spritz</b>                                                        | <b>10</b> |
| <i>Prosecco sup. di Valdobbiadene, liquore ai fiori di sambuco, menta</i> |           |
| <b>Bloody Mary</b>                                                        | <b>10</b> |
| <i>Vodka Moskovskaja, succo di pomodoro condito, gambo di sedano</i>      |           |
| <b>Negroni</b>                                                            | <b>10</b> |
| <i>Gin Empire, Carpano Classico Rosso, bitter Campari</i>                 |           |
| <b>Gin Tonic</b>                                                          | <b>10</b> |
| <i>Gin Empire, Tonica &amp; Touch of Lime</i>                             |           |

## VINI AL CALICE *Wine by the glass*

### BOLLICINE - SPARKLING

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| Prosecco Superiore di Valdobbiadene Dalcin D.O.C.G.           | 8  |
| Cuvée Aurora Altalanga Rosé D.O.C.G.                          | 10 |
| Ca' del Bosco Franciacorta D.O.C.G.                           | 14 |
| Champagne Philippe Glavier La Grance Blanc de Blanc grand cru | 18 |

### BIANCHI E ROSÉ – WHITE AND ROSÉ

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| Chardonnay Le Bruniche Tenute Folonari I.G.T.     | 8  |
| Vermentino La Pettegola Banfi I.G.T.              | 8  |
| Gewurztraminer Meran Sud Tirolo Alto Adige D.O.C. | 10 |
| Calafuria Rosato Masseria Maime Salento I.G.T.    | 8  |

### ROSSI - RED

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| Chianti Superiore Banfi D.O.C.G.                      | 8  |
| Il Guardiano Poggiomandorlo I.G.T. Toscana            | 10 |
| Pinot Nero Vinschgau Meran D.O.C.                     | 10 |
| Aska Bolgheri Banfi D.O.C.                            | 12 |
| Brunello di Montalcino Castello di Romitorio D.O.C.G. | 15 |

## BIRRE - *Beer*



### ALLA SPINA – DRAFT BEER

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| Moretti 0,40 L 4,6%                 | 7 |
| Moretti 0,20 L 4,6%                 | 4 |
| Messina Cristalli di Sale 0,40 L 5% | 8 |
| Messina Cristalli di Sale 0,20 L 5% | 5 |

### IN BOTTIGLIA – BEER IN BOTTLE

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Birra Messina Cristalli di Sale 5% | 8 |
| Moretti IPA 5,2%                   | 8 |
| Moretti La Bianca 5%               | 8 |
| Moretti La Rossa 7,2%              | 8 |
| Moretti Zero (analcolica)          | 8 |
| Heineken 5%                        | 8 |
| Corona 4,5%                        | 8 |
| Birra Gluten Free                  | 8 |

### BIRRA ZEROCINQUANTA (0,5 L)

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Guglielmo bionda non filtrata 4,9% | 10 |
| Amleto Rossa non filtrata 6,5%     | 10 |
| Cordelia IPA non filtrata 5,8%     | 10 |

## BEVANDE – *Soft Drinks*

|                                                               |     |
|---------------------------------------------------------------|-----|
| Acqua minerale L 0,66 – <i>Mineral water</i>                  | 3,5 |
| Soft drinks                                                   | 7   |
| Succhi di frutta – <i>Fruit juices</i>                        | 7   |
| Crodino e Sanbittèr                                           | 6   |
| Succo di pomodoro al naturale o condito – <i>Tomato juice</i> | 7   |
| Spremuta d'arancia – <i>Fresh orange juice</i>                | 8   |
| Limonata fresca – <i>Fresh lemonade</i>                       | 8   |

**\*Il prodotto può essere surgelato a seconda della disponibilità: si prega di informarsi col personale di sala**

**°Il prodotto acquistato fresco è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1**

**\*The product may be frozen according to availability: please check with the staff**

**°The product, purchased fresh, has been subjected to a preventive treatment by freezing, in accordance with the requirements of Reg. EC 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, point 1**

# COPERTO RISTORANTE – COVER CHARGE € 4

## ALLERGENI - ALLERGENES

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.

Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

*Allergens - The client is asked to inform the staff of the need to consume foods without certain allergenic substances before ordering. During cooking, cross-contamination can not be ruled out. Therefore our dishes may contain the following allergenic substances according to EU Reg. 1169/11*

|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1<br>Glutine   <i>Gluten</i><br>       | 8<br>Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland<br>Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, pecan nuts<br>Brazil nuts, pistachio nuts, Queensland nuts<br> |
| 2<br>Crostacei   <i>Crustacean</i><br> | 9<br>Sedano   <i>Celery</i><br>                                                                                                                                                                                                |
| 3<br>Uova   <i>Egg</i><br>             | 10<br>Senape   <i>Mustard</i><br>                                                                                                                                                                                              |
| 4<br>Pesce   <i>Fish</i><br>           | 11<br>Sesamo   <i>Sesame</i><br>                                                                                                                                                                                               |
| 5<br>Arachidi   <i>Peanut</i><br>      | 12<br>Anidride Solforosa & Solfiti<br><i>Sulfur Dioxide &amp; Sulfite</i><br>                                                                                                                                                  |
| 6<br>Soia   <i>Soy</i><br>             | 13<br>Lupini   <i>Lupins</i><br>                                                                                                                                                                                               |
| 7<br>Latticini   <i>Milk</i><br>       | 14<br>Molluschi   <i>Molluscs</i><br>                                                                                                                                                                                          |